



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2023



BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2023

KLIMAVERLAUF:

Das Jahr 2023 begann mit einem regnerischen Januar und einem trockenen, kalten Februar. Die Entwicklung am Ende des Winters und zu Beginn des Frühjahrs war günstig, so dass die Ribolla Gialla delle Piane um den 13. April herum gleichmäßig austrieb.

Der Frühling war durch häufige Niederschläge gekennzeichnet, was dazu führte, dass wir in diesem frühen Stadium der Vegetationsentwicklung besonders gefordert waren. Eine sorgfältige Auswahl der Triebe, eine längere Aufrechterhaltung der Gründüngung und eine gute Belüftung an trockenen Tagen trugen dazu bei, den Weinberg in einem guten Gesundheitszustand zu halten.

Der Sommer war heiß, aber nie zu heiß, mit mehreren mehr oder weniger intensiven Regenfällen, die den Boden regelmäßig wieder befeuchteten.

Wir haben in den Weinbergen dieser Sorte rund um den Traubenbereich eine leichte Entlaubung durchgeführt, um Feuchtigkeitsstau zu vermeiden und die Reifung zu fördern.

Die Trauben hatten bei der Ernte eine schöne goldene Farbe, einen leicht unterdurchschnittlichen Zuckergehalt und eine gute Konzentration an Apfelsäure.

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel

BODENBESCHAFFENHEIT: Böden, die aus alluvialen Ablagerungen von Flüssen stammen. Reich an Sand und Kieselsteinen, gut drainierend

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon

ANBAUDICHTE: 5000 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2000

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 90 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand, in der letzten September-Dekade

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Der durch die sanfte Pressung der Trauben gewonnene Most wird 24-48 Stunden lang dekantiert. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung des klaren Mostes, die 20 Tage lang bei 15° C stattfindet. Die Weinbereitung erfolgt in Stahltanks, wobei der Wein bei niedrigen Temperaturen gehalten wird, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Nach der Gärung ruht der Wein für 4 Monate auf dem edlen Hefetrub, der regelmäßig in Schwebelage gehalten wird.

ALKOHOLGEHALT: 12% Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Der Ribolla Gialla Attems hat eine leuchtende, kristallklare strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist spritzig, mit Wildblumen und grünem Apfel, die allmählich von weißfleischigen Früchten und dem wahrnehmbaren Aroma von Löwenzahn abgelöst werden. Der leichte Körper und die ihm eigene Frische werden durch einen ausgeprägten Nachgeschmack von weißem Pfeffer und Kräutern mit einer leichten Würze verstärkt, die zu einem weiteren Schluck einlädt.

